ACQUISTATO IL .....

# "Pischl" Rosé Vigneti delle Dolomiti IGT 2025 2025




## Elegante, con una struttura equilibrata

Pischl è un rosato proposto da Cantina Bolzano. Vigneti delle Dolomiti IGT è un vino fresco e fruttato che può essere servito anche leggermente freddo come aperitivo o in accompagnamento a piatti leggeri. Nasce da una lavorazione in cantin di uve selezionate nei vigneti del territorio, posti a circa 250 metri sul livello del mare. In questo caso la vendemmia inizia nella seconda parte di settembre. Le uve migliori, vengono conferite in cantina per essere avviate a trasformazione. La vinificazione ha inizio con una fase di pressatura delicata, seguita da una breve macerazione. La fermentazione in bianco viene svolta a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Quel che si ottiene è un vino caratterizzato da un bel colore rosa cerasuolo di media intensità. Al naso il bouquet è fruttato, con aromi di fragola, lampone e ciliegia. Poi note floreali di viola e accenni di marzapane. In bocca, infine, si rivela elegante, con una struttura equilibrata, fresco e sapido. La sua forza è senza dubbio la versatilità. Adatto fin dal momento dell'aperitivo, si accompagna bene con antipasti freddi, tartare di manzo, pasta e pizza. Perfetto anche con piatti vegetariani.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

## La Vigna

**Terreno**
**Esposizione**
**Allevamento**
**Densità imp.**

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosato fermo |
| **Provenienza** | Alto Adige |
| **Uve** | una composizione di uve rosse selezionate |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menù di carne |
| **Vinificazione** | pressatura delicata degli acini e breve macerazione, fermentazione in bianco a temperatura controllata in serbatoi d’acciaio |
| **Sensazioni** | Colore: rosa cerasuolo di media intensità. Bouquet: fruttato con aromi di fragola, lampone e ciliegia, note floreali di viola e accenni di marzapane. Sapore: elegante con una struttura equilibrata, fresco e sapido |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821